Mode d’emploi

CUISINIÈRE :

- Remplir la poêle d’eau jusqu’en-dessous des rivets.
- Amener au point d’ébullition à feu moyen-élevé. NE PAS LAISSER DESSÉCHER PAR ÉBULLITION !
- Placer les godets dans le plateau métallique, les manches placés vers l’extérieur.
- Pour éviter que les oeufs collent, ajouter un peu de beurre dans les godets.
- Placer le plateau métallique et les godets dans la poêle.
- Casser les oeufs pour les placer délicatement dans les godets et couvrir.
- Réduire à feux doux.
- Pour obtenir des oeufs légèrement pochés, cuire environ 4 minutes ou jusqu’à ce que les blancs soient cuits et les jaunes soient mollets.
- Pour obtenir des oeufs pochés réguliers, cuire environ 6 minutes ou jusqu’à ce que les blancs soient bien cuits et que les jaunes épaississent, sans être durs.
- Pour décoller les oeufs, passer une spatule en nylon ou en silicone sur le contour des godets. Ne pas utiliser d’ustensiles coupants ou en métal afin de ne pas endommager la surface. Placer les godets à l’envers sur une assiette pour retirer les oeufs.
- Nous recommandons l’utilisation d’une manique ou d’un linge à vaisselle pour retirer les godets de la poêle.